



► 25 Settembre 2015

# Volley, i campioni si sfidano ai fornelli tra ricette improbabili e impasti viola

Ieri la divertente kermesse «Cucinando con le stelle»

**TRENTO** Con buona pace dello chef Federico Parolari, che li ha assistiti, aiutati, spronati, e per la fortuna di presidente, allenatore e tifosi tutti, il pomeriggio di ieri in piazza Cesare Battisti ha assodato che gli atleti della Trentino volley si destreggiano con molta più abilità sul campo da gioco che ai fornelli. Ci hanno provato, pure a presentare con eleganza e inventiva i loro «gnocchi di patate gialloblù con fonduta di formaggi trentini», con tanto di cappello da cuoco e grembiule, ma fra un impasto di patata viola della valle di Ledro e un attacco dalla seconda linea, un muro o una difesa, ancora se la cavano meglio nel secondo tipo di fondamentali.

Certo, vedere Mitar Djuric alle prese con uno schiacciapata o Gabriele Nelli letteralmente con le mani in pasta non capita tutti i giorni. È toccato al centinaio di curiosi assiepati ieri pomeriggio in piazza Cesare Battisti, in occasione dell'inaugurazione del primo Festival del vino trentino in programma a Trento fino a domenica: ad aprire la kermesse dedicata alla valorizzazione delle produzioni di montagna è stato «Cucinando con le stelle», l'appuntamento «arbitrato» dalla giornalista e wine-blogger enogastronomica Francesca Negri e che ha visto coinvolti gli atleti gialloblù (oltre ai due opposti, avversari per un pomeriggio, anche il centrale Daniele Mazzone, che ha fatto squadra con il contromano toscano e il libero Carlo De



In piazza I giocatori dell'Aquila con Francesca Negri e chef Parolari (Caranti)

Angelis, in coppia con Djuric).

Lanciato nella preparazione e in un impasto vigoroso il duo De Angelis-Djuric, con qualche difficoltà nel distinguere la farina dalla fecola di patate (con evidenti ripercussioni nel risultato finale) e una esagerata generosità nell'amalgamare il sale con l'acqua (al greco l'ingrato compito di rendersene conto assaggiandola). «Meglio un po' sciao che troppo salato» ammonisce Nelli redarguendo il compagno di squadra già pronto a gettare due pugni.

Loro, squadra blu, abbondano di noce moscata, che certo ha proprietà antiossidanti ed è fonte di sali minerali, ma per poco non soffoca il povero Mazzone che assaggia imprudentemente l'impasto dei suoi gnocchi (che peraltro taglia e

spezzetta con cura maniacale).

A valutare le loro pietanze, compreso l'uso delle materie prime, l'equilibrio delle proprietà organolettiche del cibo, il comportamento ai fornelli, una giuria composta dagli stessi giornalisti che solitamente seguono le loro prestazioni sul campo ogni domenica, dal sindaco di Trento Alessandro Andreatta, dal presidente della commissione agricoltura della Provincia Luca Giuliani e da Sabrina Dorigoni, responsabile marketing della concessionaria di Trento sud. A rassicurarli sull'esito dell'impresa pensa Mitar Djuric: «Tranquilli, al massimo c'è l'ambulanza qua dietro». A vincere l'inedita sfida ai fornelli sono stati Nelli e Mazzone.

**Erica Ferro**